



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

QUINTA DO CRASTO VINHA MARIA TERESA 2016

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano vitícola de 2016 foi um ano bastante complexo pelas condições climatéricas adversas. O Inverno foi extremamente generoso na quantidade de precipitação, tendo atingido níveis bastante superiores à média dos últimos 30 anos, verificado-se ainda temperaturas superiores ao normal até ao final de Janeiro. O início da Primavera continuou chuvoso, mas as temperaturas desceram consideravelmente, retardando assim o desenvolvimento das vinhas. No entanto, Julho e Agosto foram meses extremamente quentes e secos - as videiras apresentavam aspecto viçoso e no geral uma excelente área foliar, resultado das excelentes reservas hídricas resultantes do chuvoso Inverno. Durante este período a maturação das uvas ocorreu de forma correcta mas lenta. Nos dias 24 e 25 de Agosto choveram na Quinta do Crasto 18 mm, uma chuva muito agradecida pelas videiras, que juntamente com o decréscimo de temperatura no início de Setembro, originou uma perfeita maturação das uvas. Iniciámos a vindima das uvas brancas no dia 02 de Setembro, e as primeiras uvas tintas entraram no dia 05 de Setembro. As condições climatéricas durante a vindima continuaram muito favoráveis à correcta maturação da uva, o que nos permitiu seleccionar com precisão o correcto momento de vindima para cada vinha ou casta em particular. Como resultado temos vinhos brancos, tintos e vinhos do porto que mostram excelentes cores, grande projecção aromática e estruturas sérias, com grande equilíbrio e elegância. Uma vindima que pela sua complexidade, obrigou as equipas de enologia e viticultura a passarem muito tempo na vinha para tomarem as decisões mais importantes que originaram grandes vinhos.

Castas

Vinhas Velhas - mistura de mais de 50 castas (já identificadas).

Vinificação

As uvas provenientes da vinha Maria Teresa, foram transportadas em caixas de 22 kg de capacidade e sujeitas a uma rigorosa triagem em mesa de escolha à entrada da adega. Após um desengace total e pisa em lagar tradicional, o mosto foi transferido para cubas de fermentação em aço inox com temperatura controlada. No final da fermentação alcoólica, procedeu-se a uma prensagem suave.

Envelhecimento

Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa 2016 estagiou em barricas de carvalho 100% novas, sendo 90% de carvalho francês 10 % carvalho americano, onde permaneceu cerca de 20 meses. O Lote final resulta da melhor seleção de barricas.

Nota de Prova

De cor Ruby carregado, impressiona no nariz pela sua extraordinária frescura e complexidade, onde nos podemos perder entre frescos aromas de bosque, frutos silvestres, e notas florais. Na boca apresenta um início elegante, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura sólida, onde encontramos taninos de textura fina muito bem integrados com excelentes notas retronasais que lembram frescos aromas de esteva e fruta silvestre. Termina em perfeito equilíbrio e muito persistente. Um vinho genuíno, de identidade própria que reflecte a pureza e complexidade da Vinha Maria Teresa.

Informação Técnica

Idade das Vinhas Cerca de 100 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente, Xistoso 120-190 metros	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,3 gr/L pH: 3,59 Açúcar Residual: 1,6 gr/L	Enólogo Manuel Lobo
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha tradicional em socacos	Engarrafamento Outubro 2018		

